



CHAMPAGNE
BARRAT • MASSON

CUVÉE FLEUR DE CRAIE



BLENDING: 100 % Chardonnay
« TERROIR » : argilous and chalky 80%
YIELD: 60 hl/ha
AGE OF VINEYARD : 40 years
organic vine-growing and wine-making
HARVEST : 2011 (first harvest at home)
DOSAGE : 6 g/L (can be reduced with age)
ANNUAL PRODUCTION : 6.000 bottles
SIZE : bottle 0.75 l
BOX : 6 or 12 bottles

WINE-MAKING :
Manual picking : looking for optimum sweetness and acidity in grappes
traditionnal press (Coquard) for each parcel
Dividing : heart fo cuvée / Cuvée B / tailles
no sugar add
natural settling of the juice
fermentation about 16 °C in oak barrels and stainless steel tanks
Aging on finest lees about 9 month
partial malolactic fermentation
natural frost time
no filtration
manual disgorging

AGING :
at least 24 months in bottle
at least 3 months after disgorging

POTENTIAL AGING :
about 3 years
to keep away from light, down, regular temperature

TIME TO DRINK:
to serve about 10 °C
Aperitif, finest fish, sushi

ASSEMBLAGE : 100 % Chardonnay
TERROIR: argileux et calcaire 80%
RENDEMENT: 60 hl/ha
AGE DES VIGNES : 40 ans
viticulture biologique (ECOCERT)
VENDANGES : 2011 (1ères vendanges à la propriété)
issu de raisins en dernière année de conversion bio
DOSAGE : 6 g/L
PRODUCTION ANNUELLE : 6.000 bouteilles
FORMAT : bouteille de 0.75 l

VINIFICATION :
Les raisins sont vendangés à la main à une maturité optimum pour atteindre un degré naturel et une acidité idéal
Chaque parcelle est pressée séparément avec un pressoir traditionnel Coquard
Fractionnement : coeur de cuvée / Cuvée B / tailles
pas de chaptalisation
débouillage naturel
fermentation à 16 °C en fût de chêne et en cuve inox
élevage sur lies fines
fermentation malolactique partielle
passage au froid naturel / pas de filtration
dégorgement à la volée

Elevage / VIEILLISSEMENT :
au moins 9 mois après vendanges
au moins 24 mois sur latte
au moins 3 mois après dégorgement

POTENTIEL DE GARDE :
environ 3 ans
à conserver couché, à température ambiante, à l'abri de la lumière

A DÉGUSTER:
En apéritif, avec des poissons fins, crustacés, sushi
Servir à 10°C